	**FICHA TÉCNICA DE RABO DE AÑOJO TROCEADO MP 1X3KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2931**
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

RABO VACUNO CORTADO C.

Código EAN 13: 18436028050090

Código EAN 128: (01) 18436028050090 (15) 160600 (10) 301214

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



Rabo de vacuno congelado, cortado en medallones de 3 cm aprox. y envasados en caja de 3 Kg..

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES

Carrillada de cerdo

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)

18 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Descongelar a 5 ºC y cocinar al gusto antes de consumir.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Cajas de 3 Kg
Unidad mínima de venta: Caja 3 Kg

Caja:

Largo (cm)	29.5
Ancho (cm)	26.0
Alto (cm)	10.5
Unidades caja:	
Kilos caja:	3 Kg

Palet:

Formato Palet:	Europeo
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	15
Kg de Palet:	540

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	
De los cuales azúcares	
Grasas:	
De las cuales saturadas	
Proteínas:	
Sal	

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g
Kcalorías:
Kjulios:

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Gérmenes **Normas**

No se aplica a este tipo de producto ninguna reglamentación específica.
Se toman como límites orientativos los del Reglamento 2073/2005:
Enterobacterias: $< 5 \times 10^3$ u.f.c./g
Aerobios mesófilos: $< 5 \times 10^6$ u.f.c./g
Escherichia Coli: $< 5 \times 10^2$ u.f.c. /g
Salmonella: ausencia en 25 g

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

Sí, pero están controladas las contaminaciones cruzadas mediante el Plan de de Control de Alérgenos (separación de las zonas de trabajo, limpiezas intermedias, etc.)

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Rojo oscuro
Sabor: Característico a carne de vacuno
Textura: Firme
Olor: Característico a carne de vacuno

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas:
% inyección:
Peso pieza/unidad:
Origen: UE
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:……………………………………
Presentación:

☒ IQF ………………………………………………………………………..
☐ VACÍO ………………………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO ……………………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ………………………………………………………………………..
☐ OTRO

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO